

SFORMATO DI FINOCCHI

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di finocchi
- 50 g di formaggio grattugiato
- 3 uova
- 1 tazza besciamella
- 1 bicchiere latte
- burro
- sale
- pepe

Lavate i finocchi.

Asciugateli, tagliateli a spicchi, soffriggeteli in un tegame con una noce di burro.

Salate, pepate, versate il latte e lasciate cuocere a fuoco basso finché tutto il liquido è stato assorbito.

Mescolate e spegnete.

Passate i finocchi in una terrina, lasciateli raffreddare e schiacciateli con una forchetta.

Sbattete le uova con il formaggio grattugiato e amalgamatele ai finocchi.

Quindi incorporate tutto alla besciamella.

Imburrate uno stampo, versatevi il composto, cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti.

Sformatelo e servitelo caldo.